



Die Sauce Djenné ist ziemlich scharf und hat ein auffällig fruchtiges, fast ein wenig bonbonhaftes Aroma. (Zürich, 6/2013)

SAUCE DJENNÉ

Sauce aus Chili, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Limettensaft und Schnittlauch

Bei jeder einzelnen Mahlzeit, die ich während einer zweiwöchigen Reise durch Mali zu mir genommen habe, stand auch ein kleines Schälchen mit einer frisch zubereiteten Chilisauce auf dem Tisch. Diese Sauce war nicht nur ziemlich scharf, sondern hatte auch immer einen auffällig fruchtigen, fast ein wenig bonbonhaften Geschmack. Dieses Fruchtbonbon-Aroma ist typisch für jene Chilis, die freigelassene Sklaven bei ihrer Rückkehr aus der Karibik mit nach Afrika brachten: *Capsicum chinense*. Natürlich fällt die Sauce je nach Koch und Küche etwas anders aus, das von diesem speziellen Chili bestimmte Grundaroma aber bleibt sich gleich – egal ob man sich im Mopti oder Bamako, Bandiagara oder Songho zu Tisch oder auf den Boden setzt. Die Sauce wird zu allen möglichen Speisen gegeben, zu gegrillten Spießchen ebenso wie zu Hirsegerichten, zu Fisch oder auch zu Spaghetti (die allerdings auch mit dieser feurigen Hilfe keinen kulinarischen Höhepunkt darstellen).

Auch die hier vorgestellte Sauce ist nur eine weitere Variation dieser malischen Patentsauce. Damit sie auch wie in Ségou oder Bourzanga schmeckt, muss man sie allerdings zwingend mit *Capsicum*



Gegenlicht | «Der Himmel über den Häusern verläuft im Gegenlicht von Karamellbraun zu dunkel brennendem Orangerot. Vor mir gleitet, in perfekter Beleuchtung, ein schmales Boot durchs Wasser. Der junge Mann, der es mit gezielten Stichen seines Paddels antreibt, trägt ein Fußball-T-Shirt mit dem Namen Messi und der Nummer 10.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. September 2011.



Sie verkauft alles, was es für die malische Chilisauce braucht: Händlerin auf dem Montagsmarkt von Djenné. (9/2011)



Die Chilis der Art *Capsicum chinense* erkennt man leicht an ihrer speziellen Form. (Zürich, Juni 2013)

chinense zubereiten. Man erkennt die Chilis dieser Art vor allem an ihren unregelmäßig geformten Körpern – oft heißen sie Lampion-, Schruppel-, Glocken-Chilis oder ähnlich. Damit die Sache nicht allzu heftig wird, die Chilis dieser Art sind fast immer sehr scharf, verdünne ich die Sauce mit etwas Gemüsepaprika.

Ich habe nicht herausgefunden, ob die Sauce in Mali einen speziellen Namen hat. Auf Nachfrage sprachen die Kellner und Köche immer nur von *Sauce piment* oder *Sauce chili*. Ich gebe ihr hier den Beinamen *Djenné* – zu Ehren des bunten Marktes, der an jedem Montag im Schatten der eindrucklichen Lehmmoschee stattfindet.

FÜR 300 ML SAUCE

- 150 g Chili der Art *Capsicum chinense*, entkernt und von den Scheidewänden befreit
- 250 g Gemüsepaprika, entkernt in groben Stücken
- 200 g Zwiebel, in groben Stücken
- 6 Knoblauchzehen, geschält in groben Stücken
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Limettensaft (entspricht dem Saft von gut 1½ Limette)
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 3 EL Wasser
- 30 g Schnittlauch, in 5 mm langen Rädchen

Zubereitung (Kochzeit 9 Minuten)

- 1 | Chili, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einem Zerkleinerer sorgfältig nur so lange hacken, dass noch Stückchen sichtbar sind.
- 2 | Das grobe Püree mit Rapsöl, Limettensaft, Salz, Zucker und 3 EL Wasser in ein Pfännchen geben und unter häufigen Rühren 7 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Schnittlauch einrühren und nochmals 2 Minuten köcheln. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Die Sauce hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank mehrere Tage lang. Vor Verwendung sollte sie aber auf Raumtemperatur gebracht werden, da sich ihr Aroma sonst nicht richtig entfaltet.